

Pannonhalmi No Name "báró" 2019



Cabernet franc és merlot fajták házassága. No name — nincs név, nincs idézet, hiába gyötröm az agyam a papír fehér marad, de így tökéletes. Csupán arra törekszünk, hogy megtanuljuk látni, amit nézünk.

2019-as évjárat értékelés

Az év izgalmasra és egyben érdekesre sikeredett. Az év eleje normálisan indult, nem volt sem extrém hideg, de a meleg tél is elkerülte a borvidéket. A tavasz csapadékhányos volt, és a szőlő rosszul és vontatottan fakad.

Májusban megjött a csapadék, ami végül sok is lett. Kezdetben sok hasonlóság mutatkozott a 2010-es évjárához, de szerencsére nem vált olyanná. A szőlő virágzásakor nem volt csapa

dék, júliusban és augusztusban is híján voltunk az esőnek, így a növényvédelem egyszerű volt. A szőlő úgy nőtt, hogy a zöldmunkában alig értük utol magunkat. A szüret a legszebb volt, amit idáig megéltünk. A szőlőt normális érettségben tudtuk szedni, visszatértek az eredeti szüreti időpontok. Összességében elégedettek vagyunk az évjáráttal.

Megnevezés: Pannonhalmi No Name "báró"

Évjárat: 2019

Besorolás: Védet eredetű száraz vörösbor

Szőlőfajták: 40% cabernet franc, 40% merlot, 20% cabernet sauvignon

Termőhely: Nyúl Gerha-dűlő, Győrújbarát Báródomb-dűlő

Dűlő fekvése: enyhe lejtés délnyugati irányba illetve délkeleti irányba

Talaj: csernozjom barna erdőtalaj és morzsás szerkezetű homokos vályog és barna erdőtalaj

Művelési mód: középmagas kordon

Telepítés: 2012

Tőkesűrűség: 4630 tőke/ha

Szüret: 2019. október közepe

Borkészítés: hagyományos, oxidatív módon

Érlelés: 15 hónapig barrique hordóban

Palackozás: 2022. április eleje

Alkohol: 14,5 %

Savtartalom: 5,5 g/l

Maradék cukor: 2,8 g/l

Palack méret: 0,75 L (parafadugós, őszilomb színű, bordói palack)

Ajánlás: Fogyasztását vörös húshoz és fűszeres magyar ételek mellé 16-18 °C -ra lehűtve ajánljuk.

Palack ár: 3.800 Ft.



Hangyál Pincészet

H-9082 Nyúl, Leányka u. 2. (Héma-tető) | GPS: 47.578628, 17.678766 | Tel: +36 30 7568789 | info@hangyalpincszet.hu

www.hangyalpincszet.hu